Costillas de cerdo en salsa barbacoa

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Daniel Olmedo M



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Costillas de cerdo con el toque americano de la salsa barbacoa.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Costillar de cerdo (grande)
- Salsa barbacoa al gusto
- Pimienta
- Agua
- Sal

Preparación:

Paso 1

Pre-calentamos el horno a 180 ºC.

Paso 2

Salpimentamos las costillas y las pintamos bien con salsa barbacoa con ayuda de un pincel de cocina. Por todos los lados.

Paso 3

Horneamos durante 30 minutos.

Paso 4

Pasado ese tiempo abrimos el horno y vertemos en la bandeja un vaso de agua. Subimos el horno a 200 ºC y le

damos 25 o 30 minutos más. Cortar y servir.